

無断転載禁止



令和6年度 東北大豆セミナー

2025年2月3日

# 東北向け大豆新品種の開発動向

農研機構 東北農業研究センター  
水田輪作研究領域 水田作物品種グループ  
南條洋平

NARO

- 東北農業研究センターにおける大豆品種育成
- 国内の大豆需要と大豆生産の状況
- 多収品種の開発と「そらひびき」の紹介
- 大豆品種育成の今後

# 東北農業研究センターにおける 大豆品種育成

## 大仙研究拠点の所在地・交通案内

### 四ツ屋地区

〒014-0102 秋田県大仙市四ツ屋字下古道3  
TEL 0187-66-1221 (代表) FAX 0187-66-2639

電車 JR田沢湖線「北大曲駅」下車 徒歩3分  
バス 羽後交通バス「大曲バスターミナル」より  
大曲・角館線角館行き乗車、  
「東北農業研究センター前」下車すぐ  
お車 秋田自動車道大曲ICより約12km

### 刈和野地区

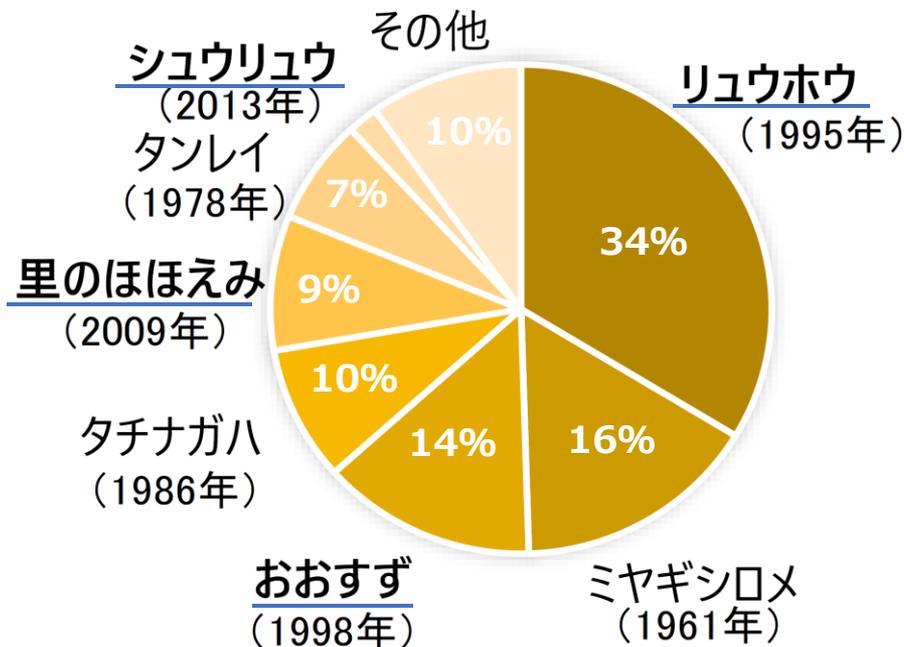
〒019-2112 秋田県大仙市刈和野字上ノ台297  
TEL 0187-75-1043 FAX 0187-75-1170

電車 JR奥羽本線「刈和野駅」下車 徒歩5分  
お車 秋田自動車道西仙北スマートIC(ETC搭載車限定)より約6km、協和ICより約15km



大仙拠点案内 [https://www.naro.go.jp/publicity\\_report/publication/pamphlet/main-pamph/080004.html](https://www.naro.go.jp/publicity_report/publication/pamphlet/main-pamph/080004.html)

## 東北の作付品種の割合



\* 2021年産(東北農政局まとめ)

\* 太字品種は当グループ育成

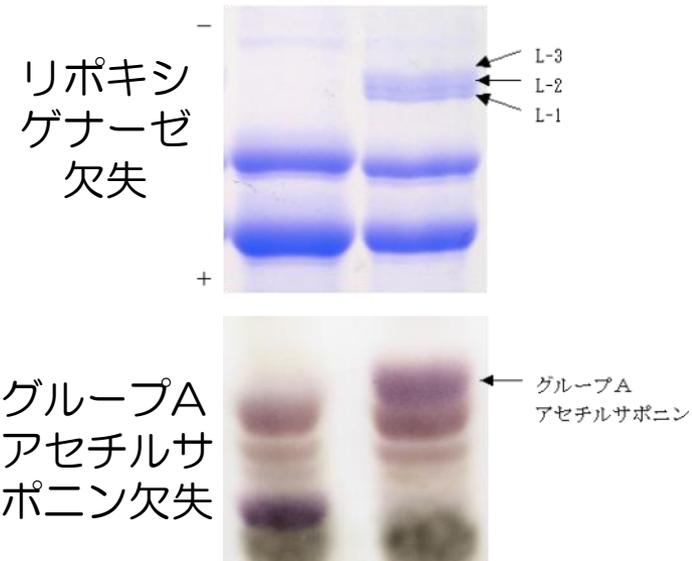
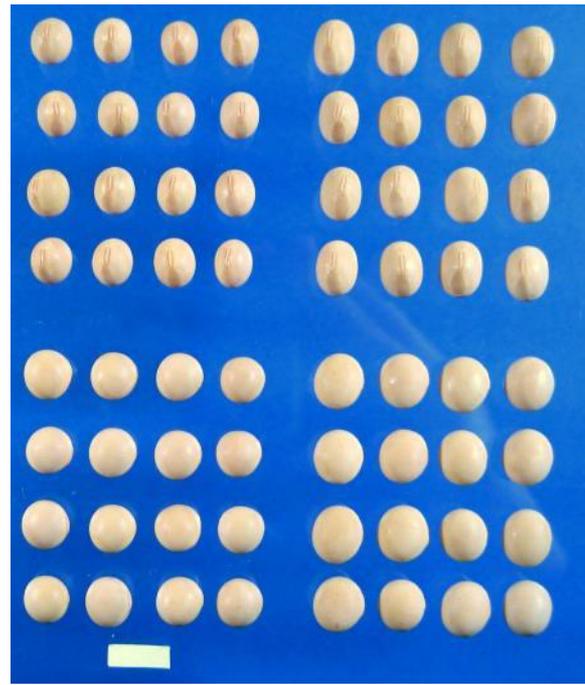
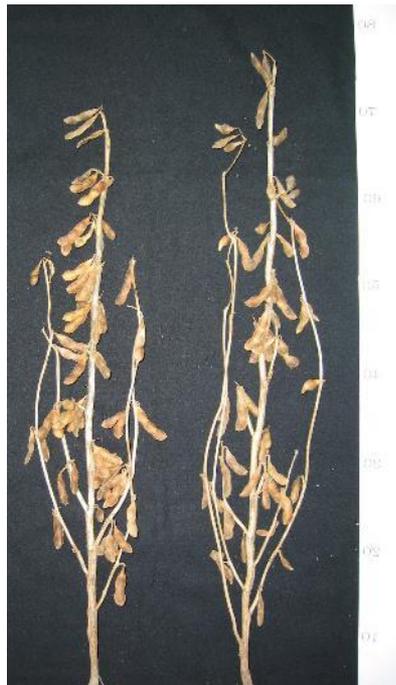
( )内数字は育成年

## 育成品種 (出願公表年)

スズユタカ	(1983年)
ワセスズナリ	(1984年)
スズカリ	(1986年)
リュウホウ	(1997年)
おおすず	(1999年)
すずさやか	(2004年)
<b>きぬさやか</b>	(2006年)
すずほのか	(2007年)
<b>里のほほえみ</b>	(2009年)
あきみやび	(2013年)
<b>シュウリュウ</b>	(2013年)
はたむすめ	(2014年)
黒丸くん	(2016年)
<b>リョウユウ</b>	(2022年)
<b>そらひびき</b>	(2024年)

# 豆乳向けの「きぬさやか」

- ダイズウイルス病（SMV）に抵抗性
- 青臭みの原因となる酵素（リポキシゲナーゼ）とえぐ味の原因（グループAアセチルサポニン）を欠失
- 大粒で外観品質が良く、タンパク質含量はエンレイ並に高い
- 栽培適地は東北南部
- 豆乳、豆腐 に好適
- 2005年に品種登録出願、2008年に品種登録



きぬさやか スズユタカ

きぬさやか スズユタカ きぬさやか スズユタカ

# 難裂莢・ウイルス病抵抗性「里のほほえみ」

- 難裂莢性を持ち、倒伏に強い
- ダイズウイルス病（SMV）に抵抗性
- 大粒で外観品質が良く、タンパク質含量はエンレイ並に高い
- 栽培適地は東北南部、北陸、関東
- 豆腐、煮豆、味噌 に好適
- 2009年に品種登録出願、2011年に品種登録

里のほほえみ



エンレイ

里のほほえみ



エンレイ スズユタカ

倒伏に強く、莢がはじけにくいことから、機械化栽培に適しています。

子実の大粒割合が極めて高く、外観品質が優れ、煮豆や味噌加工に適しています。

# ウイルス病に強く良質な「シュウリュウ」

- 倒伏に強い
- ダイズウイルス病 (SMV) に抵抗性
- 外観品質が良く、タンパク質含量はリュウホウ並
- 栽培適地は東北北部
- 豆腐 に好適
- 2013年に品種登録出願、2015年に品種登録



シュウリュウ リュウホウ スズカリ



シュウリュウ リュウホウ スズカリ

# ダイズシストセンチュウ抵抗性の「リョウユウ」

- ダイズシストセンチュウレース 1 への抵抗性を備え抵抗性を強化
- 複数のダイズウイルス病 (SMV、PSV) に抵抗性
- 栽培適地は東北地域
- 豆腐、煮豆、赤色系味噌等 に好適
- 2022年3月に品種登録出願



ナンブシロメ(左2畦)リョウユウ(中央2畦)ナンブシロメ(右2畦)  
ダイズシストセンチュウのレース1発生ほ場での生育の様子



リュウホウ リョウユウ おおすず

**シストセンチュウ多発地域での利用**

# 国内の大豆需要と大豆生産の状況

# 4-1 大豆の需要動向

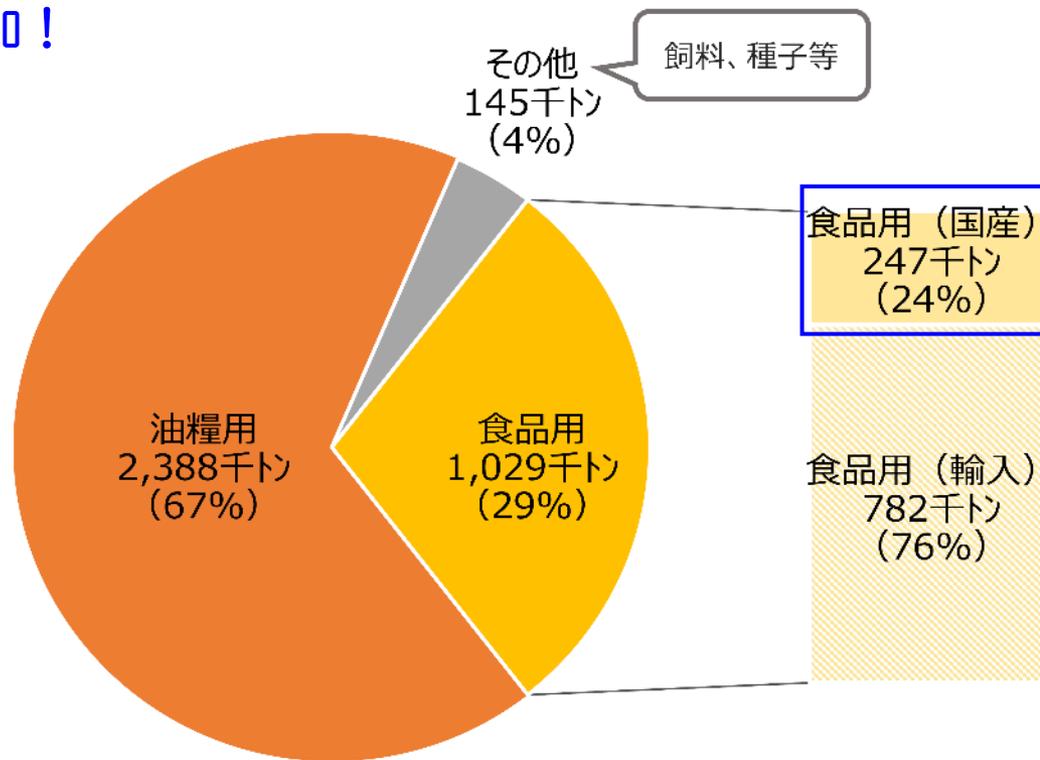
- 大豆の需要量は令和5年度は約356万トンとなった。食品用についても需要は堅調であり、近年は約100万トンで推移している。
- 国産大豆は、実需者から味の良さ等の品質面が評価され、ほぼ全量が豆腐、煮豆、納豆等の食品向けに用いられる。

○ 我が国における大豆の需要状況

○ 我が国の大豆の需要量（令和5年）

**国産の需要が増加！**

	需要量 (単位：千トン)	うち 食品用		自給率
		うち国産	うち国産 割合	
平成30年	3,567	1,018	20%	6%
令和元年	3,683	1,030	20%	6%
令和2年	3,498	1,053	20%	6%
令和3年	3,564	998	24%	7%
令和4年	3,894	999	23%	6%
令和5年 (概算値)	<b>3,562</b>	<b>1,029</b>	24%	7%



出典：食料需給表

注：「うち国産」は穀物課推定。なお、「うち国産」に種子分は含めていないが、「自給率」は種子分を含めて算出している。

出典：食料需給表

注：四捨五入の関係で、100%に一致しない場合がある。



# 4-2 大豆の需要見込み

- 今後の食用大豆需要見込みについて実需者にアンケートを実施した結果、全ての業界を通じて、今後の5年間の大豆使用量は増加見込み。
- 国産大豆についても、価格、供給量、品質の安定が前提となるものの、消費者ニーズへの対応や高付加価値化に向け、需要が堅調となる見込み。
- 今後国産大豆の使用を増やす予定の実需者は、主な理由として「消費者ニーズに応えられる」と回答。

「付加価値が向上」  
**国産の需要は引き続き増加の見込み**

## 今後も大豆の需要は増加する見込み

○ 食用大豆の需要見込みについて

	R4年度実績数量 (千トン)		需要見込み					
		うち国産	令和5年度		令和6年度		令和10年度	
			うち国産	うち国産	うち国産	うち国産	うち国産	うち国産
<b>全 体</b>	<b>1,000</b>	<b>234</b>	<b>103%</b>	<b>103%</b>	<b>104%</b>	<b>106%</b>	<b>115%</b>	<b>127%</b>
豆腐・豆乳			103%	104%	105%	108%	124%	143%
納 豆			102%	98%	103%	101%	106%	105%
煮 豆			110%	107%	106%	104%	110%	110%
味 噌			99%	101%	103%	104%	105%	108%
醬 油			113%	112%	108%	110%	109%	112%

※ R4年度実績数量は「食料需給表」を基に、穀物課推計。  
 ※ R5年度以降の需要見込みは各業界団体からのアンケート結果（豆腐、豆乳、納豆、煮豆、味噌、醤油、きなこ：n=133）を基に、穀物課推計。  
 「全体」については、豆腐、豆乳、納豆、煮豆、味噌、醤油のほか、きなこ、油揚げ等を含む。  
 なお、需要見込みについては、R4年度の実需者実績を基準とした比率を示す。